

WINE TRADE

Calvez Bobinet Ruben

Producent:

Sebastien Bobinet & Emeline Calvet

Klassifikation: Saumur

Druvsort: 100 % Cabernet Franc

Vitikultur: En vingård på en knapp hektar med 30-40 år gamla stockar. Jordmånen består huvudsakligen av tuffeau med ett topplager av kalkrik lera och sand. Naturlig odling utan systematiska bekämpningsmedel eller bevattning.

Vinifikation: Skördat för hand. Noggrann selektering och försiktig skörd tar hela klasarna till vineriet. Ytterligare selektering i källaren. 100 % avstjälkat. Traditionell vinifikation utan pigeage under 30 dagar. Pressas försiktigt och lagras sedan 8 månader på fat om 300 l innan buteljering utan klarning, filtrering eller tillsatser.

Övrigt: Ruben var det första vinet som Emeline och Sebastien gjorde tillsammans 2011 efter att ha köpt till ny vinmark. Det är även namnet på Emelines gudbarn.

Sebastien gjorde sin första skörd 2002 då han ärvt vingården Echaliere på 1,5 hektar från sin farfar. Familjen har varit vinodlare i åtta generationer tillbaka, men Sebastiens far var den första att bryta den sviten och de flesta odlingarna såldes. Sébastien & Emeline har åter byggt upp egendomen och köpt till vingårdar. 2011 anslöt Emeline sig och tillsammans cementerat de kvalitén på vinerna. Deras fina samarbete går från klarhet till klarhet – fantastisk energi och liv genomgående i alla vinerna!

De gör vin från ca 7 ha och de har också byggt ett nytt vineri. De har fortfarande kvar det gamla vineriet som är ingravd i berget och daterar tillbaka till år 1637. Det är här de lagrar alla vinerna på fat under konstant temperatur och fuktighet.

Det som tidigare var Domaine Bobinet heter numera Calvez Bobinet och de har samtidigt gått ur AOC Saumur Champigny för att vara fria att göra vin precis som de själva vill ha dem!

